北硯食單卷三

特牲部

猪肉最多可稱廣大教主宜古人有特豚饋食之禮作特牲部北硯氏漫識

猪

猪每隻重六七十斤者佳金華産者為最婺人以五穀飼豚不近饅糤之物故其肉肥嫩而甘　肉取短肋五花肉宜煮食不宜片用亦不宜炒用　煮肉加秋石或硝少許或枇杷核每肉一斤用五六枚或山查数枚均易爛　又煮老猪將熟取出水浸冷再煮即爛　又鮮肉未煮時用飛塩醃半刻或先入水焯去盡腥水再煮似有一種臘味肉有臭氣厚塗黃泥懸風處其臭可除（用胡椒煮亦可）春夏一切暈餚以酒浸之其味不變再暑月諸魚肉易壞須去尽汁

浸以蘇油不走味入地窖中更好厚味臘口用白碱細條入
湯一攪即取出食者湯消　又夏日製熟物不臭用大甕
一口擇其寬大者中间以塊灰鋪底盛物放灰上甕口用
布棉被盖之壓以重物勿令透凨雖盛暑不壞次日将用
時先将鍋燒熱即行取入少停变味　又将餚饌懸井中
或放臘月熬熟猪油經宿亦不变味

紅煨肉　或用甜醬可醬油亦可或竟不用醬油甜醬每肉
一斤用塩三錢純酒煨之　亦有用酒煨者但須熬乾水
氣三種治法皆須紅如琥珀不可加糖炒色也早起鍋則
黄當可則紅過遲則紅色变紫色而精肉轉硬多起盖則
油走而味都在油中矣大抵割肉須方以爛到不見鋒稜
入口而化為妙全以火候為主諺云緊火粥慢火肉至哉

夾沙肉　肉切條如指大中括一縫夾火腿一條烝　又冬
筍或茭白片夾入白肉片内烝亦名夾沙

芭蕉烝肉　肉切塊用芭蕉葉襯籠底烝将熟時澆叭噠杏
仁汁味香美蘸椒塩

乾菜烝肉　白菜芥菜蘿卜菜菜花頭等乾切段先烝熟取
肥肉切厚大片拌熟肉易焖味亦美盛暑不壞携之出路
更可

粉烝肉　炒上白籼米磨粉篩出鍋粑粉更美重用脂油椒塩同
炒又将肉切大片燒好入粉拌匀上籠底墊腐皮或荷葉
防走油烝　又将方塊肉先用椒塩畧揉再入米粉周遭粘
滚上籠拌录豆芽去頭尾烝墊籠底同上　又用精肥参半之肉炒
米粉黄色拌麪醬烝之下用白菜作墊熟時不但肉美菜

亦美以不見水故味独全此江西人菜也

鍋悶肉　整塊肉用蜜少許同椒盐酒擦透鍋内入水一碗酒一碗（分兩視盆碗大小）用竹捧縱横作架置肉于上（先仰面）盖鍋湿紙護縫（乾則以水润之）燒大草把一個（勿挑動）住火少時候鍋盖冷開看翻肉（覆肉）再盖仍用湿紙護縫再燒大草把一個候冷即熟

乾鍋烝肉　用小磁砵将肉切方塊加甜酒醤油装入砵内封口放鍋内下用文火乾烝之以两枝香為度不用水也醤油与酒之多寡相肉而行以盖肉面為度方好

乾悶肉　每肋肉一斤（去皮）切塊寛二寸厚二分炒深黄色入黄酒一杯醤油一杯葱蒜羌悶

盖碗装肉　放手炉上法与前乾烝肉同

黄悶肉　切小方塊入醤油酒甜醤蒜頭（或蒜苗乾）悶　又切丁加醤瓜丁松仁盐酒悶

醤切肉　切塊椒盐甜醤黄酒短水悶

磁坛装肉　放籠糠中慢煨其法与前乾烝肉同總須封口

又每肉一斤醤一两盐二錢大小茴香各一錢葱花三分拌匀将肉擦遍鍋内用鉄條架起先入香油八分盖好不令洩氣用文火煮内有响声即用襱糠撒上微火煨細柴亦可大約自始至終俱要用文火半熟取起再敷香料轉面仍封好一切鸡鴨俱可燒又前醤内加醋少許色更紅凡肉面上放整葱十根鸡鴨放在腹内葱熟其肉亦熟

又用酒一斤醋四两敷用亦可

棋盤肉　切大方塊皮上劃路如棋盤式微擦洋糖甜醤加

鹽水醬油燒臨起加熟芝蔴糝面

東坡肉　同前法唯皮上不劃路耳

燒酒㶣肉　熟肉用燒酒㶣傾刻可用与糟肉同味

白鰲櫻桃肉　五花肉切丁配鰲魚去鱗切小塊多加鹽酒㶣收湯

菜花頭煨肉　用台心菜嫩蕻微醃晒乾用之配煨肉荸薺去皮鮮菌油筍油蟀蠍醬腐乳蘑菇蝦米豆豉蘿蔔暑磕碎蘿卜乾冬瓜切塊烏賊魚塊松仁栗肉蘇雀膜鴨掌筍塊梨塊山藥芋艿蒜頭蒜苗茄筍乾醎肉塊醉魚風魚

蟹煨肉　凡醃醉糟蟹切塊不必加鹽同同或肘煨味極其鮮美

鰲煨肉　松鰲去鱗切塊俟肉爛時放入加醬油酒　湖廣風魚煨肉同均須撇去浮油汁黑而亮

黑汁肉　香墨磨汁加醬油酒煨肉另有一種滋味

茶葉肉　不拘多少茶葉裝袋同肉煨蘸醬油

熏煨肉　先用醬油將肉煨好用荔殼熏之又用作料烹之干濕參半香嫩異常

盔煨肉　整塊肉放盔肉入葱頭醬油不用水乾鍋㶣緊用柴三把擎燒鍋脐即爛　煨羊肉同

老汁肉　久燉鷄鴨猪肉之汁為老汁長年煨肉加甜醬醬油薑酒茴香　吴中醬汁肉即不但煨肉一切家味野味俱可煨唯鷄鴨各蛋及魚腥羊肉不可入老汁

豆豉煨肉　鮮肉煨熟切骰子塊加豆豉四分拌勻再加筍丁胡桃仁香芃隅湯煨用　麪條魚煨肉

家常煨肉　刮净切塊俟䬸水開逐塊放下如未放完而水停仍俟滾起再下或用豆腐切條大蝦米干炸同煨臨起加好蝦油半酒杯一滾即起　煨蹄同

西瓜肉　夏日熱醋用西瓜瓤同煨

五香肉　甜醬黃酒橘皮花椒茴香擦透鹽醃三日煨

海蜇肉　海蜇撕大塊不必加鹽入黃酒同肉煨

魚肚肉　魚肚油煤配煨

脊裡肉　精肉剁碎拖鷄蛋配石耳煨

荔枝肉　用膂肉油膜寸塊皮面劃十字紋如荔枝式葱椒鹽酒醃半晌入沸湯畧撥動隨即連置別器浸養將用加糟羌片山藥塊筍塊再畧煨　又將煮熟肉切塊劃十字紋如前油煤配菉豆芽木耳筍原汁煨　又用肉切大骨牌片白水煮二三十滾撈起熬菜油半斤將肉放入炮透撩起放冷水一激肉皺撩起入鍋內用酒半斤清醬一小酒杯水半斤煮爛用

琥珀肉　肉以二斤半為率切方塊用酒水各碗半鹽三錢醬油一酒杯煨紅若用白酒不必加水

鹽酒肉　每肉一斤用木瓜酒一斤鹽五錢硝一錢加糖色煨　又肉一斤鹽三錢加黃酒慢煨冷用燒酒味又不拘冬夏不論多少炒去水每肉一斤鹽三錢黃酒十二兩丁香二粒桂皮五分用絹一札入鍋〻肉用竹箹墊底文火煨熟湯乾用

千里脯　肉切圓眼大塊每肉一斤醬油醋各半斤蔴油二兩慢火煨夏日携帶出門可耐旬日　又每肉五斤入芜

姜一子合酒醋各一斤塩三両葱椒末慢火煨熟置透風處
亦經久　不用完之肉投老汁即不壊

塩水肉　塩水清煨蘸蒜泥或椒末　又百滚塩水加花椒
煮大塊猪肉一復時凉乾可存半年夏日不壊

醤肉　乾肉一層甜醤一層三日後取出晾乾洗去醤烝用
又肉用白水煮熟去肥肉併油絲務浄盡取純精肉切
寸方塊醃入甜豆醤晒之　又肉每斤切四塊塩擦過少時
取塩拭乾入甜醤春秋二三日冬間六七日取出醤入錫
鏇加花椒羗酒不用水封盖隔湯慢火烝又逢小雪時取乾
肉入醤缸七日取出連醤陰乾臨用洗去醤煮用如不煮可留至
次年三四月

醤燒肉　肉切大方塊煮八分熟再加醤燒梅肉用衣子仁燒

醤凨肉　腊月取肉洗浄晒乾炒塩微擦外塗甜醤半指厚
以桑皮紙封固懸當凨處至次年三月洗去紙醤加酒烝
煮亦可　味美色佳醤肘同　又先微醃用麪醤醤之或单用
醤油拌欝凨干

醤晒肉　夏日取精肉切大片椒末和甜醤塗上晒干復切
小塊脂油炙熟用

掛肉　冬月取蹄髈肋條聽用不加塩水或用炒塩擦　掛厨近烟
處久之煮用頗有金華風味

肉脯　精肉切片醤油酒煮熟烤干或油煠千里不壊行厨
用滚水作湯

雪水肉　冬雪毎十斤拌塩二両装坛封固次年暑月用此
水煮蝿不敢近

凨猪類

雪醃肉　冬雪用塩少許拌匀一層肉一層雪疊实坛内春夏可用

風肉　殺猪一口斬成八塊每塊用炒塩四細細擦揉使之無微不到然後高掛有風無日處偶有虫蝕以香油塗之夏日取用先放水中泡一宵再煮水不可過多過少以盖肉面為度片肉時用快刀横截不可順肉絲而切也此物惟尹府至精常以進貢今徐州風肉亦不及不知何故

又自餵肥猪一口宰時不許吹氣燖毛破割亦不許經水將肉用炒塩花椒末擦過掛透風處准以冬至後十日辨之經次年夏月不壞風鷄之法肋下割一刀孔去腸雜不必去毛腹内入塩同　又冬初短肋每塊約四五斤椒塩擦透懸當風處明春三月置柴灰缸内（防其走油無味）夏月取用

香甜精美茶腿不及也　風猪頭同

松熏肉　每肉一斤用塩五錢硝一錢煮熟掛肉離地三尺下用枯松針枝（或柏）蔗皮剉碎燃烟圍蓆圍之熏半日取下入塩滷内浸五日再熏一次懸當風處隨時取用　甘蔗渣晒干取作熏料

家香肉　出杭州切方塊同冬笋煨或同黄芽白菜煮加大蝦米　家香肉須用塩滷長浸滑味　又家香肉好醃不同有上中下三等大概而能鮮肉可横咬者為上品陳久即是好火腿

辣椒肉　每肉一斤醋一杯塩四錢烝臨起加辣椒油少許

醃肉　冬月用炒塩擦透肉皮石壓七日晒　夏日用炒塩擦（肉）皮令軟舖缸底石壓一夜掛起（如見水痕再壓以不見水痕為度）

淹肉

懸當風處　又每猪肉十斤配盐一斤肉先切条片用手掌
打四五次後將炒盐擦上石塊壓緊次日水出下硝少許一日翻
醃六七日取起夏月晾風冬月晒日均候微干收用
又將猪肉切成条片用冷水浸半日或一日撈起每肉一
層稀滷食盐一層裝盒用重物壓之盖密永不搬動要用時
照層取起仍留盐水若熏用照前法盐浸三日撈起晒微干
用甘蔗渣同米鋪放鍋底將肉排籠内盖密安置鍋上用櫳
糠火熳焙之以蔗米烟薰肉〻油滴下聞乞香即取出掛有
風處要用時白水微煮甚佳　又將肉切皮二斤或斤半塊〻
子去骨將盐研末以手揾末擦肉皮一遍將所去之骨鋪于缸底
先下盤花椒拌盐一層下肉一層其皮向下以一層肉一層
椒盐下完面上多盖椒盐用紙封固過十餘日可用如用時
取出仍用紙封固勿令出氣其肉缸放不冷不暖之處　醃
猪頭同其骨亦須去淨
便醃肉　肉切蒲片椒盐揉透三日内可用加葱酒蒸
灰醃肉　肉畧醃用粗紙二三層包好放熱灰内三日即成
大肉
黄泥封肉　冬日取整方肉厚塗黄泥懸當風處夏日用有内
臭味此法可治　又去腊肉耗氣將肉洗淨下鍋入新瓦或新鍋磚
同煮八九熟將汁傾去換水再入新磚煮之
醋烹肉　每肉二斤醋半斤盐一兩同煮可留十日　又肉
二斤酒一小碗水一小碗醬油一小碗加大茴數枚同煨
或加醋半碗
夏晒肉　夏日用炒盐擦用將繩容〻緊扎不留餘肉在外

挂竹竿頭上晒乾加葱酒蒸 煮亦可晒肉用香油塗辟繩

蒸臘肉 臘月肉洗淨煮過換水再煮一二次味即淡入深錫鏇加酒醬油花椒茴香長葱蒸別有鮮味 蒸後恐易還姓再蒸一次則味定矣 煮陳腊肉有油蘞臭氣者將熟以燒紅炭數塊淬之或寸切稻草或周塗黃泥一二日即去

醃臘肉 每肉一斤鹽八錢擦透入缸每三日轉疊一次二旬後用醋同醃菜滷煮掛起曬乾隨用

甘露脯 精肉取淨脂膜米泔水浸洗晾乾每斤用黃酒兩杯醋少酒十分之三醬油一酒杯茴香花椒各一錢拌復時文武火煮乾取起炭火炙或晒如味淡再塗甜醬油炙不必用蘇油 羊鹿脯同

醬肉鮓 臘月製每精肉四斤不見水去筋膜剴細醬油一斤半鹽四兩葱白四兩切碎花椒茴香陳皮各五錢為末黃酒調和如調粥裝坛封固烈日中曬十餘日開看干加酒淡加盐再曬一二日即可用

筍煨醎肉 醎肉切塊配筍塊煨 風肉同

糟肉 先將肉微醃再用陳糟坛臨用蒸 糟鷄鴨同
又冬月不拘何等肉餚皆可入糟臨用再蒸 冷用亦可

冷糟肉 先將糟用酒和稀貯坛再將現煮熱肉切大方塊乘熱布包入糟坛一復時取出切片冷用

酒浸肉 每老酒一斤加盐三兩下鍋滚透取出冷定貯坛將肉塊浸入經久不壞鷄鴨鵝同

香蘇茶等油浸生肉片
用熟肉及鷄鴨同

糟烝肉 陳年香糟濾去渣同肉蒸煮亦可

糟燒肉 肉切小方塊煮熟配糟加醬油燒

糟拌肉 糟加甜醬現拌白肉片

糟拌肉

拌肉絲　熟肉切細絲配笋香蕈蛋皮各絲加醬油鹽水葱
　羌醋拌
拌肉鲊　熟肉切丁配笋香芃醬瓜各丁加松仁椒鹽醬酒
　醋拌
茭絲拌肉　熟肉切絲配熟茭白絲加醬油醋椒鹽拌
芥末拌肉　熟肉切萡片芥末醬油醋拌加寬粉亦可
拌肉片　精肉切萡片醬油洗淨入鍋炒去血水微白即取
　出切絲配醬瓜糟蘿卜大蒜橘皮各絲椒末蔴油拌臨用
　加醋
拌肉脯　腿精肉去骨切大萡片燒酒一斤醬油半斤少和
　豆粉一拌再用蔴油二斤燒滾逐片放入俟熟取起加茴
　香椒末拌（皮骨另煮再用蔴油襯底）

醋烹脆骨　生脆骨入脂油煨加醋醬油酒烹
拌搥肉　豬蹄切萡片用刀背匀搥二三次切丁入滾湯濾出
　布包扭乾加糟油拌　羊腿同
大炒京片　蛋清裹肉片配笋片木耳香蕈絲笋片甜醬醬
　油炒又將肉精肥各半切成萡片清醬拌之入鍋油炒聞
　响聲即將醬水葱瓜冬笋韮菜起鍋大要猛烈
肉豆　肉剁碎入油烹炒撒鹽後再加水下黃豆每肉（三斤配豆
　二升）入茴香花椒桂皮煮乾
少炒肉　肋条去上一層横肉用第二層半精肥者去皮切
　細絲用甜醬〻油椒末酒捻透下紅鍋三五撥即起少加
　豆粉（忌用五花肉）又配生梨絲鈔肉
　又炒肉絲切細絲去筋襻皮骨用清醬油酒欝片時用菜

油熬起白烟變青烟之時即下肉炒勻不停手加豆粉醋
一滴糖一撮葱白韭蒜之類鍋内炒肉止了半斤用大火
不用水　又炮後用醬水加酒畧煨起鍋肉色甚紅加韭
菜尤香　又精肉披大薄片水洗擠乾每肉一斤椒末五
分細葱花二分盐二錢甓一两將肉拌勻鍋内多放油燒
極熱將肉速炒數轉色黄肉熟再烹以醋將熟之肉傾加
冬笋絲醃冬芥菜絲更佳

肉醬　切大肉丁配麪筋腐乾醬瓜各丁脂油炒加盐醬少
許夏日最宜

大頭菜炒肉　切片同炒不加作料

脆片　半熟精肉片火炙脆蘸甜醬

金錢肉　切薄片如茶杯大舖鉄網架上加醬油醋兩面火烤

煻拆肉　熟肉切長条油煠蘸洋糖

糖燒肉　氷糖用水化開燒肉用時畧蘸椒盐

油煠肉　切小方塊油煠盐水煨可留半年　又取硬短肋
切方塊去筋襻酒醬鬱鍋入滚油中炮炙之肥者不膩精
者肉鬆將起鍋時畧入葱蒜微加醋烹之

隔層肉　整塊肉留皮膘二層餘肉加醬油椒末剁碎攤皮
膘上紅燒切塊

櫻桃肉　切小方塊如櫻桃大用黄酒盐水丁香茴香洋糖
同燒　又油煠蘸盐　又外裹蝦脯蒸

膘子肉　肉切条油煠配木耳香菇笋亦切為条同燒豆粉
收湯和瓜仁松仁醬油酒　並可作羹

喇嘛肉　膘切片或細条拖蛋清一法拖椒麪用油煠黄蘸醬油

响皮肉　肉切方塊炭火炙皮上頻抹麻油再炙酥名响皮
肉如將响皮肉再煨用（隔宿則皮韌不脆煨用甚宜）配笋片木耳青菜
頭各色蔬菜醬油酒皆可　又凡炙肉用芝蔴末糝上油
不溢入火中

芝蔴肉　肉切片油煠蘸甜醬芝蔴末

麪拖肉　麪拖精肥薄片肉加茴香椒末油煠

挂爐肉　短肋二斤醬一碗大茴末二錢醋少許和入醬油
鍋上加上鐵条四根取前醬醋塗肉擱鐵条上加葱白四
五根用盆蓋好不可洩氣俟油烟透出轉面再塗醬醋及
葱料如此數回以黃脆為度各物先以細盐擦過後敷作
料其味更佳　凡鷄鵞鴨之類先煮熟以蜜或糖稀抹于
上用脂油香油入鍋煠黃取起即可也充挂炉肉各物須
淡盐醃一時手擦令匀煮熟少冷再敷糖蜜入滾油煠煠
時火要小煠透取起俟冷即脆　又整塊肉鉄叉逼炭火
上兩面懸燒（或入鍋堂燒）頻掃蔴油醬油

曬肉　精肉切片攤篩上曬乾入老汗配笋片菜頭煮
　又薄片精肉晒烈日中以干為度用陳大頭菜夾片干炒

曬晾肉　精肉切片貼板上乾透油煠蘸醬油欲膾加闔笋
片或笋干香蕈木耳或加脂油醬油葱花烹之

燈燈肉　肉五斤切方塊入鍋加黃酒醬油葱蒜花椒放河
水浮面一寸紙封鍋口鍋底先用瓦片鋪平燒滾即撤去
火隨用油燈一盞熏著鍋臍点一宿次日極爛燒猪頭同

湖縐燒肉　肋肉五斤不可過肥切長條塊蔴油二斤熬滾
下肉俟皮色黃而有縐紋即取起少頃又入鍋加燒酒一

軟皮燒肉
醬燒排骨

茶杯黃酒半斤醬油半斤和水與肉平煮臨起少加洋糖

紅燒肉　切長方塊油煠加黃酒醬油葱姜汁燒半炷香又煮熟去皮放蘇油煠過切片蘸青醬用　鴨亦然　又配芋子紅燒　又甜醬豆豉燒方塊肉

紅燒蘇肉　醬油酒燒好加鮮胡桃仁熟山藥少糝洋糖燒肉忌桑柴火

蘇燒肉　取精肥得中肉十斤溫水洗淨切方塊如豆腐干式煮五分熟下葱小茴酒一斤糖色大半杯鹽水量下仍將浮油撇起入洋糖少許

骨頭肉　帶肉脆骨油煠加醬油酒　又肋骨一排上鐵叉炭上烤加醬油酒抹　又排骨帶肥肉少許切方塊油煠醬葱姜絲燒

出油燒肉　切塊入滚水畧焯油鍋爆黃色每肉一斤鹽三錢酒四兩加水與肉平加桂皮茴香俟熟撇去浮油再加糖色

復湯肉　肋肉五斤切成兩三塊煮五分熟取起冷定湯貯別器撇去浮油再將肉切方塊加醬油半斤燒酒一斤糖色一茶杯並煮熟原湯均與肉平數沸即爛臨起少加洋糖

出油復湯白肉　肋肉五斤泡洗擠去血水切成兩三塊慢火煮熟五分取起冷水內浸透仍入原湯撇去浮油再煮二三沸極爛去骨大小任切塊蘸蝦油或醬油

白片肉　須自養之猪宰後入鍋煮到八分熟泡在湯中一個時晨取起將猪身上行動之處薄片上桌此是北人擅長之物菜南人效之終不能佳且零星市脯亦難用也寒

士請客寧用燕窩不用白片肉以非多不可也割法須用小刀片之以橫斜碎襍為佳與聖人割不正不食一語截然相反　又凡煮肉先將皮上用利刀橫立割洗三四次然後下鍋煮之不時翻轉不可蓋鍋當先備冷水一盆置鍋邊煮拔三次聞得肉香即抽去火蓋鍋悶一刻撈起分用分外鮮美　又忌五花肉取後臀諸處宜用快小刀披片切　不宜蘸蝦油甜醬醬油辣椒醬　又白片肉配香椿芽米醬油拌

文武肉　肉切方塊火腿亦切方塊火煨

燒肉　襯鷄肫片作料燒　又冬筍醃芥菜燒

家常燒肉　肋條五斤刮淨切塊入鍋煮滾取出再洗另入鍋少加水煮二三沸用醬油半斤慢火熝爛加糖色半酒杯或洋糖少許

煨醃肉用青菜茄子瓠子茭白蘿卜冬瓜得味

楊梅肉圓　肉劗極細和醬油豆粉作圓如楊梅大油煠配醬燒荸薺片

膾肉圓　荸薺去皮敲碎和肉劗圓膾

八寶肉圓　用精肉肥肉各半切成細醬用松仁香蕈筍尖荸薺瓜羌之類切成細醬加縴粉和揑成團放入盂中加甜酒醬油蒸之入口鬆脆

煎肉圓　連膘切丁頭塊入松仁藕粉劗圓如胡桃大油煠黃色蘸油 或加醬油酒葱椒烹亦可

如意圓　肉切方塊挖空內填松仁瓜子仁椒鹽等餡蒸　又取精肉肥肉畧劗加豆粉和圓如茶杯大油煠名大劗肉圓

空心肉圓　將肉搥碎鬱過用凍脂油一小團作餡子放在圓肉蒸之則油流去而圓子空心矣此法鎮江人最善

水龍子　精肉二分熟一分劖絨入葱椒杏仁醬再加乾蒸麪粉和匀以醋蘸手製爲肉圓豆粉作衣如圓眼大沸湯下纔浮即起用五辣醋供

猪肉圓　將猪板切極細加鷄蛋黄豆粉少許和醬油酒調匀用杓取入掌搓圓下滾水中隨下隨撈香菇冬笋俱切小條加葱白同清肉汁和水煮滾再下油圓取起用之

徽州肉圓　精肥各半切細丁加笋丁香蕈丁花椒羌末用藕粉和圓蒸名石榴子肉圓　或切方塊挖空與如意圓同法裏以上各種爲餡蒸

米粉圓　上白秈米炒熟磨粉細篩劖肉加醬油酒豆粉作圓用芋頭切片或莧菜鋪籠底先攤米粉一層置肉圓于上又加米粉一層蓋面蒸　或不作肉圓即將攢肉置粉內蒸乾熟切片　或將米拌于肉內同攢成圓切可

徽州芝蔴圓　肉切碎畧攢加醬油酒豆粉作圓外滾黒芝蔴椒鹽籠底鋪腐皮蒸

糯米肉圓　肉切碎畧攢同上外滾淘淨糯米籠底鋪腐皮蒸以米熟爲度

香袋肉　舂肉精肉劖絨網油作捲外用鷄鴨腸縛如竹節風干油煠切段如香袋式紅湯煨

葱嵌肉　精肉切大骰子塊中嵌葱梗一條膾

南瓜瓤肉　揀圓小瓜去皮挖空入碎肉蘑菇冬笋醬油蒸東瓜同

徽州麪魚肉三斤切骨牌片冬笋三斤切厚片大虾米五両嫩湯木瓜酒三斤甜醬油二斤白鹽三錢白麪二斤以熟水𦠆搞如白菓大用米籮或桌上將麪𦠆在米籮熱滾即成空心長条煹肉燒滾水徽成麪魚下滾水內微有熟色即行撘起用油煠透先將肉片用香油炒微黄將白鹽再炒加瓜酒醬油同煮留半湯入冬笋蝦米煮候湯干加蝦米湯兩碗並麪魚放下候麪熟肉爛可起鍋也

此等俱宜分入点心類

小茄瓠肉　茄挖空瓠各種餡烝

笋瓠肉　鮮大笋取中段通節大蒲片肉鮮湯灌滿加醬油酒香芄仍用笋簽口煨一炷香乾裝

蛋皮色肉　蛋皮裹肉圓烝透作襯菜

蛋捲肉　蛋皮攤碎肉捲好仍用蛋清糊口脂油洋糖甜醬和燒

纏花肉　前法切段油煤乾裝

肉腱　精肉醬油酒煮熟烘乾手撕極細配松仁米

腐皮披捲　剸肉入菓仁等物用腐長捲油煤切長段膾亦可

肉餡捲酥　剸肉加笋衣燒作餡油麪色捲入脂油煤酥

肉餡煎餅　炒肉絲多葱白絲和麪捲作長餅兩頭捻縫浮油煎紅焦色　或熯熟五辣醋供

肉餡粉餃　肉絲加蒜花燒作餡米粉色餃烝（麪餃同）　又五色麪作小餅粉亦可

五色糕　先起下肉皮鋪于籠底上攤剸肉畧烝加鷄蛋清和匀再烝面上入葱花（頭白管青）綠橙絲紅黃蛋皮絲（加紅花少許攤染紅色）烝熟切象眼塊

肉絲燒賣　肉絲為君少配蘿蔔絲（滚水煤過）加醬油葱絲燒作餡做燒賣烝　春餅同

肉絲粉盒　肉絲加笋衣塩酒葱花燒作餡米粉色盒烝

椒肉麪　肉切小丁醬油酒椒末悶作澆頭鷄湯下麪

西椒麪　肉切小丁醬油酒悶作澆頭鷄湯打蛋花加塩醋酒下麪

滷子麪　嫩肉去筋骨皮精肥半斤〔分置二器〕俱切骰子塊水酒各半〔湯不可寬〕燒滾先下肥肉次下精肉半熟時將胰油研搗成膏和醬傾入次下椒末砂仁末又下葱白臨起鍋調豆粉作糊北方作麪澆頭是為滷子麪

飯肉　白米和肉各一半同煮去肉食飯

鹽醃肉　鷄鴨等肉上下用盤熱鹽醃一復時用夏月更宜

酒燉肉　新鮮肉一斤刮洗干淨入水煮滾一二次取出改成大方塊先以酒同水燉有七八分熟醬油一杯花椒葱姜桂皮一小片不可蓋鍋俟將熟始加蓋悶之以熟為上　又或先用油姜煮滾下肉令皮畧赤後用酒燉加醬油葱椒姜香芫之類　又或將肉切塊先用甜醬擦過攙下油烹之

醃熟肉　凡熟鷄猪等肉欲久留以待客鷄當作破兩半猪肉切作条子中間破開數刀用鹽及内外割縫擦作極勻但不可太醎入盆用蒜頭搗爛和好米醋浥之石壓日翻一遍二三日撈起畧晾乾將鍋抬起用竹片搭十字架于灶内或鐵絲成更妙將肉排上仍以鍋覆之塞密烟灶内用粗糠或濕甘蔗粕火熏之灶門用磚堵塞不時翻弄以香為度取起收新壇内口蓋緊日久不壞而且香

肉脞　用猪肉後腿整個武火煮透切大方斜塊加香芫用原湯煮極爛將精肉撕碎加甜醬酒大茴末洋糖少許同肉下鍋慢火拌炒至乾收貯

清蒸肉　肉切薄片烝熟蘸椒鹽

肉脯　精嫩肉十斤切大塊加醬油一小碗鹽五兩香油四

兩酒二斤醋一斤泡一復時入鍋將原汁添水少許子母
湯煮七分熟加葱五根姜絲大茴花椒各五錢醋一斤半
蓋好煮十分熟取起曬乾暑月不壞

牛羊鹿脯同　又每肉二斤切大塊去皮入盒以微鹽姜
絲先醃一時揑乾加醬油醋各半碗鹽二錢大茴花椒末
各一錢酒水各一斤慢火煮極爛烘乾磁瓶收貯要色紅
每肉二斤入醬半斤不用醬油及鹽則紅而有味加醋一
碗亦可

扣肉　肉切大方塊加甜醬煮八分熟取起蔴油煠切大片
入花椒整葱黃酒醬油用小磁砵裝定上籠烝爛用時覆
入碗皮面上

蛋肉　肉內酌入去殼熟鷄蛋同煨或傾入打稠散蛋煨均
浮味

哈拉巴　取豬尾豚或醬或風烝用

猪頭

煨猪頭　治净五斤重者用甜酒三斤七八斤重者用甜酒五斤先將猪頭下鍋同酒煮下葱三十根八角三錢煮二百餘滚下醬油一大杯糖一兩候熟後試嘗鹹淡再將醬油加減添開水要浮過猪頭一寸上壓重物大火燒一炷香退出大火用文火細煨收干以膩為度即開鍋蓋遲則走油　又打木桶一個中用銅簾隔將猪頭洗净加作料悶入桶中用文武火隔湯烝之猪頭熟爛而其膩垢悉從桶外流出亦妙

烝猪頭　猪頭治净後再用滚水泡洗外用盐擦遍暫置盆中二三時鍋內放冷水先滚極熟後下猪頭所擦之盐不可洗去煮三五滚撈起以净布揩干内外水氣用大蒜搗

極細如有鮮柑花更妙擦上內外務必週遍置烝籠內烝爛將骨
拔去切片拌芥末花椒蒜醋用　又猪頭悉如前法製好
裡面用連根生葱塞滿外面用好甜醬抹勻一指厚用木
棒架于鍋中底下放水離猪頭一二寸不可淹着以大磁
盆周圍用布塞緊勿令稍有出氣慢火烝至極爛取出葱
切片用之

鍋燒猪頭　猪頭一個治淨入滚水一焯取起甜醬一斤大
茴花椒各一錢姜末細葱各三錢共入盆內拌勻將猪內
外擦遍鉄鍋底先放鉄条數根挑勻猪頭架于鉄条上盆
中拌好之醬用水二鍾洗下水俱傾入鍋內以大盆盖上
盆口用腐渣封固微火煨半日即爛甜醬內加盐二兩

又燒猪頭大塊

醉猪頭　猪頭兩個治淨拆肉去骨切大塊每肉一斤花椒
茴香末各五分細葱白二錢盐四錢醬少許拌肉入鍋文
武火煮俟熟以粗白布作袋將肉裝入扎好上下以淨板
夾着用石壓三二日拆開布袋再切寸厚大牙牌塊與酒
糟間鋪旬日即美絕倫用陳糟更好

爛猪頭　猪頭未劈之前用草火薰去涎刮洗淨入白湯煮
五六次不加盐取起切柳葉片長段葱絲韮芽笋或茭白
絲杏仁芝麻以椒鹽拌酒洒勻上錫鏇烝可捲薄餅

燉猪頭　猪頭治淨煮熟去骨切条加砂糖花椒橘皮甜醬
拌勻重湯燉　又切大塊水酒各半加花椒鹽葱少許入
磁盆重湯燉一宿臨起加糖姜片橙橘絲

猪頭糜　配生山藥或將糯米擂碎同燉即成糜

松仁燒猪頭

蒸猪頭　猪頭去眼鼻耳舌喉五臊治淨剔骨每斤用酒五兩醬油一斤兩五錢鹽二錢葱姜桂皮量加鍋底先將瓦片磨光輧緊如冰紋又置竹架肉放竹架上不使近鐵蓋鍋用紙封口一根柴緩燒瓦片須用肉汁煮過愈久愈妙

陳猪頭　燒爛去骨松薰凍

猪頭膏　煨爛取起去骨配栗丁香子仁香蕈絲木耳絲笋丁攤勻用布包壓石成膏切片

派猪頭　煮極爛入涼水浸　又煮不加作料披片蘸椒鹽

紅燒猪頭　切塊將猪首治淨用布拭乾不經水不用鹽懸當風處春日煮用

糟猪頭　配蹄爪煮爛去骨糟　糟猪腦亦同

煮猪頭　治淨猪首切大塊每肉一斤椒末二分鹽醬各二錢將肉拌勻每肉二斤用酒一斤磁盆蓋密煮之眉公製法

又向熏臘店熟猪頭紅白皆有整個半邊聽用復入鍋加醬油黃酒熟透為度如買蹄肘雞鴨等用同

猪蹄

煨猪蹄　猪蹄一隻不用爪白水煮爛去湯用酒一斤清醬一酒杯半陳皮一錢紅棗四五個煨爛起鍋時用葱椒酒潑之去陳皮紅棗　又先用蝦米熬湯代水加酒醬油煨之　又蹄膀一隻先煮熟用素油爆皺其皮再加作料紅煨有先掇其皮號稱揭單被　又蹄膀一隻兩鉢合之加酒醬油隔水蒸之以二枝香爲度號神仙肉

糖蹄　鹽醃晾乾加浮糖滷茴香花椒葱紅煨

醬蹄　仲冬時取三斤重猪蹄醃三四日甜醬塗滿石壓翻轉又壓約二十日取出拭淨懸當風處兩日後烝熟整用

熟醬肘　切方塊配春筍　又風乾醬肘　泡軟煨用

百菓蹄　大蹄煮半熟挖去筋骨填胡桃仁松仁火腿丁及

零星皮筋繩扎煮爛入陳糟壇一宿切用

醉蹄尖　去骨入白酒娘醉

金銀蹄　醉蹄尖配火腿蹄煨

酒醋蹄　酒一斤醬油醋各半斤煨

魚膘蹄　魚膘切條段同煨極爛入醬油羌汁

笋煨蹄　治淨配青笋或笋片海蜇蜱螯蝦米同煨

煨笋蹄花　南猪蹄切去上段肥肉煮半熟去骨用麻繩扎緊加鹽酒煮爛俟冷去繩切片再用帶濕黃泥厚裹鮮笋入草灰火煨熟去泥撲碎配用蹄筒去骨加腐皮煨單煨蹄皮亦可

燒蹄尖　爪尖油煠入醬油葱羌汁洋糖燒或塗甜醬燒

又油燒猪尾　猪耳亦同

煨二蹄尖　鮮猪爪尖火腿爪尖同煨極爛取出去骨仍入原湯再煨或加大蝦米青菜頭蜱螯

醉蟹煨　整肘不剝碎醉蠏切開同煨

鰲煨肘　整肘不剝碎鰲魚同煨

蹄筒片　蹄肘煮爛入醬油黃酒羌葱花椒冷定切自然圓片

熏蹄　清水煮蹄去油熏切片

對蹄　醃蹄鮮蹄各半煮熟去骨合摻一處用繩扎緊煮爛冷切

冷切蹄花　蹄肘去骨擦鹽繩扎緊煮爛切片 醃肉肘同

熏臘蹄　臘蹄熏熟仰放錫鏇加蝦脯青笋尖火腿片香蕈酒娘隔水烝如味淡加醬油

凍蹄　猪蹄治淨煮熟去骨切塊入石膏少許并鹿角石花同煮或放煮就石花一二杯成凍夏日則懸井中切片蘸糟油　又猪蹄熬濃汁去蹄加金鉤再烝熬之　又去金鉤渣再入刺参熬爛結凍用　又鮮猪蹄對開配臘猪蹄煨熟俱去骨凍

嵌蹄　蹄破開嵌入精肉扎緊入老汁煮

蹄肘　配小蝦圓或蠏餅裝盤　又紅煨蹄肘去骨襯魚翅

煨蹄爪　專取猪爪剔去大骨用鷄肉湯清煨筋味與爪相同可以搭配有好火腿爪以可攙入

猪肚

可糟可醬先宜除其臓氣委地面片時再用砂糖擦洗方可用　又生肚拐頭如臍處中有穢物須擠淨鹽水白酒煮熟預鋪稲草灰于地厚一二寸取肚乘熱置灰上用盆盖緊逾時取出入鮮湯再煨煨時不可先放花椒將熟時一入即起　又猪肚煮滚乘熱撈起放地上襯干荷葉覆以磁盆即縮厚寸許要厚再煮再覆　又熟肚恐有臓氣以紙鋪地將熟肚放上噴醋用盆盖密候一二時取用既無氣息且肉厚而鬆肚肺一經油瀑再不鬆脆惟宜白水鹽酒煮加矾少許緊厚而軟

炒猪肚　將猪肚洗淨取極厚去上下皮單用中心切骰子塊滚油炮炒加作料起鍋以極脆為佳此北人法也南人

白水加酒煨以極爛為度蘸醬油用之亦可

夾瓤肚　肥肚治淨填碎肉鹽葱拌蜜蛋清粘口煮熟夾板緊壓冷定切片蘸醬油或糟油

灌肚　用糯米火腿切丁灌滿煨熟切塊　又用百合建蓮苡仁火腿灌滿同煨　又肚小腸治淨拌香芫粉切段入生肚肉縫內汁煨切塊

灌油肚　治淨滚水一焯即取出用蜂蜜搥數次其肚自厚將生脂油塊去皮填入烝熟蘸芥末醬油醋

油肚　將肚皮轉貼上脂油仍反進煨熟用冷水畧激煨切塊

五香肚　甜醬黃酒橘皮絲花椒茴香末燒

熏肚　煮熟用曬乾紫蔗皮熏

松菌拌肚　熟肚切絲配醉松菌芥末醬油醋拌

魚翅拌肚　熟肚切絲配煮魚翅拌

膾肚絲　生肚切絲加酒醬油笋絲香芫炒少放胡椒末豆粉雞湯膾　又肚肺俱切骰子塊清膾

煨肚　先入滚水煨取起浸冷水中如此四五次其肚自厚切小方塊配火腿小紅蘿蔔去皮俱切小方塊同入原汁再煨加酒葱　又肚切塊配火腿笋片香蕈木耳醬油酒同煨　又火腿雞片煨

腰肚雙脆　腰肚治淨劃碎路如荔枝式葱椒鹽酒醃少時投沸湯畧撥動連湯置器中浸養加糖薑片或山藥塊笋塊　肚肺配蟀蝛加作料燒

燒腸肚　製淨煮熟取起以肉片蒜片鹽少許灌入腸肚內

鍋底放水一碗竹棒作架置腸肚于上蓋鍋慢火燒腸段切肚整用

膾㷫肚　肚切片油㷫加作料膾

爆肚　切塊滚水焯過擠干再入油㸆加酒醬油葱羌爆炒猪肚切塊炒少加豆粉

爆肚片　生肚切片入熱鍋炝炒加酒豆粉醬油青蒜醋烹

五香肚絲　熟肚切絲加五香作料悶

炒肚皮　熟肚取皮切塊鷄油羌汁醬油酒悶

膾肚　猪肚外層劃細深紋切小方塊炝炒配犀菜膾

肚雜　羊肉嫩者細切拌作料入猪肚中縫口煮熟切用

醬肚

糟肚

猪肺

凡灌肺喉管不可割碎清水頻灌俟色淡白略煮去外膜用竹刀破開忌鐵器又用蘿蔔汁灌洗之不老

煨肺　灌水令白去外膜及肺管細筋切方塊配火腿丁作料煨

肺羹　先用水和塩酒葱椒煮將熟取出切骰子塊配松仁鮮笋香芜絲入汁再煮作羹

琉璃肺　白肺去膜切塊加醬油酒其色光亮故名

建蓮肚肺羹　肚肺切丁配建蓮（去皮心先煮五分熟）火腿丁鷄皮笋皮加作料鮮湯煨

糯米肺　上白糯米灌入管扎緊煨　苡米肺同

烝肺　切塊用豆粉芝蔴松仁胡桃仁醬油茴香末乾烝

石榴肺　熟肺去外皮醬油酒悶

肺花粥　熟肺去外皮切細丁連湯下香稻米煮粥

芙蓉肺　洗肺最難取整者以水入管灌之一肺用水二小桶（舊法以藕汁同肺煮則白）瀝盡血水剔去包衣為第一着敲之扑之挂之倒之工夫最細用酒水滚一日一夜肺縮小如一片白芙蓉再加作料上口如泥湯西崖少宰晏客每碗四塊已用四肺矣近人無此工夫只得將肺拆碎入湯煨爛亦佳得野鷄湯更妙以清配清故也入火腿煨亦可

熊掌　煨肥加火腿筋皮

猪肝

炒肝油　揀黄色猪肝（紫紅者粗老不堪）切片酒浸片時入滚水一焯即撈起肥網油切大片入滚水漂燒紅鍋用脂油醬料炒加韭菜少許略收油則不膩口

炙肝油　生肝切条拌葱汁盐酒網油捲炭火炙熟切段或片蘸椒盐　炙猪腰同

肝捲　肝切片用腐皮捲油煠

燒肝　配花生仁作料同燒

油煠肝　生肝油煠透加醬油笋片煨

拌酥肝　熟肝撕碎加醬油芥末醋拌

煨肝　配鷄冠油煨以半日為度少加醬

紅湯煨三肝　猪肝鷄肝甲魚肝配青菜頭入肉湯脂油醬

油酒煨

油煠肝　猪肝一具切長条塊用網細油裹作筒生大火盆以錢籤穿作一牌炙之俟兩面黃色用葱椒湯加盐少許時刻抹上反覆數回肝熟味佳切片或切段用

熏肝

猪筋拖蛋黃

肉汁煨腸　小腸肥者用兩条貫一条切寸段加鮮笋香蕈

肉汁煨　又捆肝片煨

肉灌腸　取大腸打磨潔淨小腸亦可分作三截先扎一頭以竹管吹氣鼓急扎風乾一日先取精嫩肥肉剁小塊風乾四五日或七八日以椒末微盐揉過色紅為度將乾肉築寔腸内扎緊盤旋入鍋以老汁煮之不加盐醬待熟取起晾冷隨時切片冬月為佳否則不耐久矣

風小腸　取猪小腸放磁盆内滴菜油少許攪匀候一時下水洗淨切長段一尺許用半精肉切極細碎下菜油酒花椒葱林等料和匀候半日装腸八分滿兩頭扎緊鋪籠蒸熟風乾要用再蒸切薄片甚佳

糟大腸

套大腸

瓤腸

重燒現成熟腸

腰胰　胰条拖蛋粉燒

猪腰對開去盡細筋下水焯過方不腥氣

煨腰　煮半熟畧加盐再煨冷定手撕（刀切便腥）蘸椒盐

炒猪腰　腰片炒枯則木炒嫩則令人生疑不如煨爛蘸椒盐用之為佳但須一日工夫纔得如泥耳此物只宜獨用斷不可攙入別菜中最能奪味　又蛋白切条配腰絲炒

切片背劃花紋酒浸一刻取起滚水焯瀝乾熟油炝炒加葱花椒末姜米醬油酒微醋烹　韮芽芹菜笋絲荸薺片俱可配炒　又配白菜梗丁配腰丁炒

燒腰　煮熟切片用裡肉脂油裹鹹菜絲扎作料燒　又煮熟切丁配大頭菜葉蓋菜加作料燒　又配胡桃仁去皮加作料燒　又裹網油炭火上烤蘸醬麻油椒盐　又熏

猪胰

腰片

腰羹　劗絨配火腿香苋笋各丁豆粉鷄湯作羹

腰湯　去筋切片油鍋微炒加作料作湯

悶荔枝腰　腰子劃花脂油醬油酒悶

烹腰胰　腰胰切片入熱鍋炝炒加醬油笋片葱花酒烹

燒腰胰　配煠录豆渣餅加作料燒

薏米或糯米灌猪腸名燒假藕

煠腰胰　腰子裹網油油煠加椒盐叠切塊

煨裡肉　猪裡肉精而且嫩人多不食常在揚州謝太守席上食而甘之云以裡肉切片用繂粉團成小把入蝦湯中加香苋紫菜清煨

猪舌可糟可醬

燒猪舌　猪舌去皮切丁配鷄冠油丁醬油酒大料燒

盐水猪舌　熟猪舌切条拌盐水蒜花

五香舌絲　猪舌切絲五香作料烹

圭油舌　配肉塊作料煨

臘猪舌　切片同肥肉片煨　又罨醃風乾用之味同火腿

猪心

燒猪心　切丁加蒜丁醬油酒燒

糟猪心　煮熟布包入陳糟壇

猪腦

燜猪腦肉圓鷄湯海参
笋燜松仁燒猪腦煨

猪腦糕　熟猪腦配藕粉盐水蒜和杵隔水烝切塊

猪腦腐　生猪腦去膜打成腐加花椒醬油酒烝或作襯菜

燒猪腦　配火腿丁笋粉香芃絲醬油酒紅燒

猪唇　煑熟切片蘸椒盐猪舌根燒海参

假文師豆腐　入猪腦煑熟切丁如豆腐式鷄油火腿丁醬油松仁燒

猪耳附尾　血脾

燒猪耳絲　生猪耳切絲紅湯燒

拌猪耳絲　熟猪耳切細絲和椒末盐酒蔴油拌

糟猪耳　煑熟布包入陳糟壇

三絲　猪耳猪舌火腿俱切絲鷄湯膾加襯菜作料

燒乾椿　取猪尾寸段加甜醬酒椒盐燒

炙血脾　生血脾掃上醬油蔴油炭火炙酥

肉皮　先宜刮淨

㸆肉皮　乾肉皮蔴油煠酥拌盐

皮汁　肉皮熬汁各種餡

烹肉皮　乾肉皮蔴油煠酥椒末醬油酒烹

炙肉皮　乾肉皮掃上醬油蔴油椒末炭火炙

皮鮓　煑熟披薄片拌青蒜絲芝蔴蔴油盐醋作鮓又皮鮓絲拌頭髮菜

烹酥皮鮓　燒皮肉切条配笋片香蕈醬油脂油烹

烤酥皮肉　切塊入醬油酒椒盐煑透干鍋烤黃色收貯作路菜臨用或開水或酒一泡即酥

燒肉皮　鮮肉皮切大方塊配笋片紅燒收湯

脊髓一

炒脊髓　拖豆粉配笋香芜脂油炒將起時加火腿絲

煠脊髓　拖鷄蛋清入油煠盐疊　又煠拌椒盐　又煠脊髓筋配珍珠菜燒

燒脊髓　先用肉湯煮透配蝦圓笋片鮮菌醬油酒燒

天孫膾　脊筋配火腿蹄筋肥肉片笋香芜作料膾　又火腿二斤夾脊髓隨用芜荽縛腰膾亦可燒　又火腿寸段配鷄腰作料膾

醉脊髓　生脊髓滚水煠過入白酒娘椒盐醉

猪管

膾猪管　猪管寸段以箸穿入面上横勒三五刀又直分兩開如蜈蚣式加犀菜膾油煠亦可

煨猪管　去肉瓤配白肺煨　又瓤油肝煨

五香管絲　猪管切細絲五香作料悶

炒猪管　寸段配火腿絲作料炒

脂油　鷄冠　網油

炒冠油　切小塊加甜醬炒

烝冠油　切塊加作料米粉裹烝

煨冠油　煨熟蘸甜醬或椒盐

網油菓　包入火腿笋香芜各丁加醬油作菓式油煠

猪脊髓　黄冠　冠油　網油

網油捲　裡肉切蒲片或猪腰片網油裹加甜醬脂油燒切

段　又網油色餡拖麪油煠

油酥捲　脂油洋糖胡桃仁色酥麪作捲入油煠

燒油丁　脂油冠油配冬笋茭白腐干俱切骰子塊醬燒

鷄冠油煠腰肝　鷄冠油猪腰肝血脾鷄肝同肝油俱切小

方塊入肉汁大蒜燒

鷄冠油　配鷄鴨襍作料燒　又切塊大蒜瓣作料同燒

鷄冠油羣　配蜱蠍油

火捲絲　網油捲火腿絲油煠切五段少蘸醋

神仙湯　脂油蔥醬油醋酒先調入滾水一碗冲和成湯

取其速故名

火腿

金華為上蘭谿東陽義烏辛豐次之出金華者細莖而白蹢

冬腿起花綠色春腿起花白色脚要直不直是老母猪須看

皮蒲肉細脚直爪明紅活味淡用竹籤透入有香氣者佳

醃腿有熏曬二法一鮮腿每重一斤炒盐一兩或八錢草鞋

拖軟套手細擦醃之热手着肉即返擦至三四次腿軟如綿

看裡面精肉有盐水透出如珠即用花椒末揉一次入缸加

竹栅壓以重石旬日後次第翻三五次取出又用稲草灰層

層疊放收乾後懸灶前近烟處或松葉煙熏之更佳

又不須石壓用醃萵苣滷浸之凡萵苣一斤盐十二兩醃成

滷萵苣若干用盐若干收壇泥封醃腿时以此滷入缸浸之

浸透取出曬

又金華人做火腿每斤猪腿醃炒盐三兩用手取盐擦匀石
壓三日又出又用手極力揉之翻轉再壓再揉至肉軟如綿
掛當風處約小雪起至立春後方可掛起不凍
又每十斤猪腿醃鹽十二兩極多至十四兩將盐炒過加皮
硝少許乘熱擦之令匀置大桶石壓五日一翻俟一月將腿
取起曬有風處四五個月可用
火腿宜順挂（蹄尖垂下）倒挂多油籖氣或藏於内或穀糠塗之
亦可免油　火腿有臭味可切大塊黄泥塗滿貼墻上曬
之即除凡煮陈腿臘肉入洋糖少許無油籖氣用黄泥厚
塗日久不壞　又用猪胰同煮亦去籖氣火腿汁去層浮
油　加白盐陳酒丁香即成老汁一切鷄鴨野味俱可入
燒量加酒料唯羊肉魚腥不可入　先燒鷄一支洇鮮味此
汁煮过雖酷暑亦不變味

燉火腿　煮熟去皮骨切骰子塊配鮮筍或筍干奶槌仁荳
白酒醬共貯碗内隔湯燉一时如淡加醬油

東坡腿　陳淡腿約五六斤者切去爪分作兩塊洗淨煮去
油膩復入清水煮爛临用加筍極作襯　又切片去皮骨
煮加冬筍韭菜芽青菜梗或荳白蘑菇入蛤蜊汁更佳临
起畧加酒裝醬油

煨火腿　火腿切片萵苣筍作料煨　又配家鴨作料煨
又配奶槌仁作料煨　又配去皮荸薺煨　又蘿蔔削荸
薺式煨　又切片配連魚塊煨　又配季魚片煨　又配
春斑片魚煨　又配鷄腰煨

筍煨火腿　冬筍切方塊火腿切方塊仝煨火腿撤去盐水

兩遍再入冰糖煨焖凡火腿煮好後若留作次日用者須
留原湯待次日將火腿投入湯滾熱方好若乾放離湯則
風燥而肉乾矣　又火腿片冬笋片對拼裝盤
熱切火腿　煨焖柔熱切片（或小方塊）
煨火肘　火腿膝灣配鮮膝灣各三付同煨　燒亦可
煨火腿皮　浸軟刮淨切条配鹿筋煨
煠火腿皮　浸軟刮淨切骨牌片煠酥可携千里（又可作澆麪頭小菜）
（凡行遠須常生腿切方塊和飯鍋底煮若常熟腿不能久用）
火腿皮汁　燒扁豆茄子加研碎杏仁
燒火腿丁　配蘿蔔丁瓜酒脂油燒
火腿油燒笋衣　肥火腿膘熬出油配笋衣白酒蒜青燒
淡火腿　煮熟切蒲片蘸洋糖

粉蒸腿　火腿切片米粉拌蒸　又火腿切片須蒸三次
始酥上用盤蓋不走香氣
火腿羹　切蒲片配蘑菇或菌或香芄作羹
膾火腿絲　配笋絲鷄皮絲醬油酒鷄湯膾
火腿圓　配鮮肉膘豆粉劗圓醬油酒膾　又淡火腿豆粉
劗圓鷄湯下襯青菜頭
雜拌火腿絲　配鴨膵鮮笋榆耳蛋皮各絲加醬油醋芥末
蒜油拌　又切絲切絲配笋絲栗菌蒜油醬油拌
拌火腿絲　切絲配海蜇絲作料拌　又切丁配生豆油腐
鹽蒜油拌　又火腿絲拌海蜇皮絲或蘿卜絲或煠豆芽
炒火腿　切絲配銀魚干作料炒　又切片配天花炒少加
豆粉　又切片配青菜粉元宝作料炒　又切絲配春班

魚作料炒　又火腿配松菌炒

燒火腿蹄筋　火腿蹄筋配鮮蹄筋甜醬豆粉炒

燒二尖　火腿爪鮮猪爪煮熟去骨配笋片紅湯醬油脂油

酒燒

煨三尖　火腿爪猪肉爪羊肉爪煮熟去骨入鷄湯醬油酒

紅煨

火腿膏　火腿切細丁加蘑菇碎苡仁煨爛作膏

糟火腿　熟火腿去皮骨切長方塊布包入陳糟坛或白酒娘糟兩三日切用　醬火腿同

火腿配鷄塊裝盤　配猪肚塊裝盤　配醬菜梗裝盤

假火腿　箬包食盐煨透碎研裝磁砵等寔中作一窩放入蔴油椒末將鮮肉晾干用此塩重擦大石壓片時煮用與火腿無二

火腿糕　劗絨拌香稻米粉蒜花烝熟切塊

火腿燒賣　切小丁配笋衣鴆油酒燒作餡包燒賣烝包麪餃粉圓同

火腿搽子　劗絨拌熟脂油色麪搽切長段烝

火腿包子　劗絨配笋衣肉皮汁醬油酒葱花燒作餡包粉盒烝

火腿春餅　劗絨加蒜花脂油拌匀搽菊麪餅干油鍋烙熟切段

火腿粥　切丁或劗絨配笋丁鴆湯香稻米煮粥

火腿醬　用南腿煮熟去皮切碎丁（如火腿過鹹用水泡淡然後煮之）單取精肉將鍋燒熟先下香油滚香次下洋糖甜醬甜酒同滚

煉好後下火腿丁及松子胡桃花生瓜子茅仁速妙取起
磁罐收貯其法每腿一只用好麪醤一斤香油一斤洋糖
一斤胡桃仁四兩去皮打碎花生仁四兩炒去膜打碎松
子四兩瓜子仁二兩桂皮五分砂仁五分

假火腿　鮮肉用塩擦透用紙二三層包好入冷灰內過一
二日取出煮熟與火腿無二

九絲湯　火腿絲筍絲銀魚絲木耳口蘑千張腐干紫菜蛋
皮青筍或加海參魚翅蟶乾燕窩俱可

攢湯　火腿蛋皮筍絲醤油鷄汁或肉湯膾　又羊尾筍尾
尖設先一日入米泔浸淡鷄汁火腿煨爛

雜牲部

牛羊鹿三牲非南人家常時有之物然製法不可不知作

雜牲部北硯氏識

熊掌

鮮者為上又者次子　雍州山谷多熊形類大豕性輕捷
好攀援上高樹至冬則蟄故土人每於十一月取之足即
蹯列八珍之一蟄時飢則自舐其掌故其在掌製生熊掌
務須去毛掘地作坑用整塊石灰（即礦灰）墊底置熊掌于中
再用石灰蓋上温水洒之即發滚發後冷定毛根盡去將
掌切條洗淨存用

煨熊掌　治淨去毛切條再入米泔水浸二日又用生脂油
包裹入銚煨一日取起去油配猪肉煨　熊掌難得熟透
不透食之發脹　又用椒塩和麪裹放飯鍋上蒸十餘次
即可用　掌條煨肉肉味鮮膩異常如不供客取起掌條

晾乾收貯俟後煨肉時再用可供十餘次後食之不爲饕
矣　又將泔水浸過熊掌用溫水再泡放磁盤內和酒醋
蒸熟去骨切片再放磁盆內下好肉湯及清醬酒醋姜蒜
蒸至極爛用

代熊掌　將蒸熟雄蟹剔去白油配肥肉片脂油丁松菌蘑
菇醬油羌汁鷄湯膾味䆊熊掌

鹿冬季有

鹿肉不可輕滑滑而製之其鮮嫩在獐肉之上燒用可煨
用亦可

煨鹿肉　切塊先煠去腥味入油鍋煠深黃色加肥肉醬油
酒大茴花椒葱煨爛收湯　獐肉同　又取後腿切棋子
塊淡白酒揉洗淨加醬油酒慢火煨將熟入葱椒蒔蘿再
煨極爛入醋少許　又裹麪慢火煨熟蘸鹽酒麪焦即換

肉煨鹿肉　鹿肉切大塊約半斤許水浸每日換水浸四五日取
起改小塊配肥肉塊木瓜酒煨加花大茴醬油

炒鹿肉　取鹿肚肉切小薄片醬油鹽酒炒

炙鹿肉　整塊肥鹿肉又架炭上炙頻掃鹽水俟兩面俱熟
切片

蒸鹿肉　此物嘗乘新鮮不可久放致油干肉硬味色不全
法先凉水洗淨新布包蜜用線扎緊下滾湯煮一時取起
退毛冷淨放磁盆内和醬及清醬醋酒羗蒜蒸爛切片用
之　又先用腐皮或塩酸菜包裹外用小繩扎浮極緊煮
一二滾取起去毛安放磁盤蒸熟切片　又取尾火箸燒
紅烙淨毛花根水洗入大鏇四圍用豆腐包鑲蒸熟去豆腐
切片蘸塩　盛京食血茸製法同味更美

煨鹿尾　取棉羊尾加作料配煨

風鹿條　肥鹿肉切條風干京城隨[illegible]闔口者多帶回塩水煮軟听用鹿
脯　肉切方塊先入大料花椒煮用水浸洗淨飯鍋上蒸
二三次配肥肉塊脂油醬油酒煨乾

製獐肉　與製牛鹿同可以作脯

鹿筋
以遼者為上河南次之先用鋉器搥打洗淨煮軟剥尽黄
色皮膜切段筋有老嫩不一嫩者易爛先取起老者再煮

鹿筋　難爛須三日前先搥煮絞出臊水數遍加肉汁湯煨
再用鷄汁湯煨加醬油酒織縴收湯不攙他便成白色用
盆盛之如煮火腿冬笋香蕈同煨便成紅色不收湯以碗
盛之白色者加花椒細末

燒鹿筋丁　洽淨切丁配風鷄丁紅蘿卜丁笋丁脂油醬油
酒肥肉丁燒

煨三筋　鹿筋燒肉湯煨蹄筋蹄湯煨脊筋脂油煨配火腿鷄湯醬油
酒再合煨

煨鹿筋　切骰子塊加作料煨　松菌炒鹿筋　海蜇　燒

鹿筋　鹿筋火腿筍俱切丁煨　鹿筋配魚翅或海參煨
加鮮汁不入襯菜

貍　十一月有
一名貓有白面者名玉面貓喜食百菓又名菓貍一名柿
狋冬月極肥為山珍之首
蒸貍　菓子貍用米泔水浥一日去盡臊腥加甜酒娘蒸熟
快刀片上

兔
麻辣兔絲　切絲鴫湯煨加黃酒醬油葱薑汁花椒末豆粉
收湯
兔脯　去骨切小塊米泔浸搯洗淨再用酒浸瀝干火小茴
胡椒葱花醬油酒加醋少許入鍋燒滾下肉鹿脯同
白糟爕兔　生兔肉鹽炒過擦透酒浸洗入白酒娘糟隔水

燉熟切片

炒兔絲　切細絲加荀醬油醋炮炒

牛

煨牛肉　買牛法先下各舖定錢湊取腿筋夾肉處不精不肥剔去衣膜用三分酒二分水清煨極爛再加醬油收湯此太牢獨味不可加別物配搭

法製牛肉　精嫩牛肉四斤切十六塊洗淨搾乾用好醬半斤細鹽一兩二錢拌勻揉擦入香油四兩黃酒二斤浥淹過宿次日連汁一同入鍋再下水二斤微火煮熟後加香料大茴末花椒末各八分大葱頭八個醋半斤色味俱加

牛肉脯　取肉切大塊約厚一寸將鹽攤放平處取牛肉片順手平平丟下隨手取起翻過再丟兩面均令粘鹽丟下時不可用手按壓拏起輕輕抖去浮鹽亦不可用手抹擦逐層安放盆內石壓隔宿將滷洗肉取出排稻草曬之不

時翻轉至晚將収放平板用木棍赶滾使肉堅實光亮逐層堆板上重石壓蓋次早取起再晒至晚再滾再壓第三日取出晾三日裝坛如裝久潮湿取出再晾此做牛肉脯之法也要用時取肉脯切二寸方塊用鷄湯或肉湯淹二寸許如大蒜瓣十數枚不打破同煮湯干取起每塊切作兩塊須横切再拆作粗條約指頭大再用甜醬酒和好菜油以牛脯多寡配七八分再煮至干用之極美鹿脯同

煨牛舌　牛舌最佳去皮撕膜切片入肉中同煨亦有冬醃風乾者隔年用之極似好火腿

酪

從乳出酪從酪出酥從生酥出熟酥從熟酥出醍醐牛乳燉熱入砂穀米藕粉松子仁　又点酒即成腐

乳酥膏　酥和豆粉切厚片煎味同肥肉

造酥油　牛乳下鍋滚一二沸傾盆內候冷面上結成酪皮將酪皮煎油即是酥油　凡用酥油須要新鮮陳者不堪用

乳酪　牛乳或羊乳一碗和水半杯入白麪一大匙濾過慢火熬滚加洋糖薄荷末少許即用緊火水杓打熟再濾入碗

黄牛乳　性平補血脈益心氣長肌肉乳餅乳酥最宜老人牛乳煮粥燉熱澆飯更益人

黄牛乳　取法冬夏可用取其初産者質厚而有力不放水真乳一碗熬八分約五六兩加冰糖清晨飲之不啜茶不食他物即不作瀉其法取帶子黄母牛如法加料喂不飲

水单用飯湯飲之以助乳勢每日可擠兩次早晚臨取時用熱水將肚下及乳房處先盪洗一遍去其臭味再用熱水盪洗其乳令熱欲擠之手亦要盪熱擠之即下此一定之法若非盪熱半点不下

黄牛骨髓　取以熬油拌炒熟麵入百菓印糕仲冬及正月之

乳皮　將乳裝入鉢放滚水中盪滚用扇搧之令面上結皮取起再扇再取取尽棄清乳不用將皮再下滚水煎化約每斤配水一碗好茶滷一大杯加芝蔴胡桃仁各研極細篩過調匀用若用鹹加塩汁若將乳皮单用補益之功更大

乳餅　初次用乳一盞配米醋半盞和匀放盪滚水熟用手捻成餅二次將成餅原水只下乳一盞不加醋三次四次加米醋少許原水不可棄後做此乳餅若要用鹹仍留原汁加塩或將乳醋各盛一碗置滚水中預先盪熱然後量乳一杯和醋少許捻成餅二次三次時乳中之汁若剩滑太多即當傾去只留少許鎔乳餅時將洋糖一并和入甜而滑味

羊

折耗最重大率活羊百斤宰後約五十斤烹熟約二十五斤但生時易消及熟則又易長每食羊肉初時不覺食後漸覺飽脹此卽易生之驗凡行半日之程及事忙恐不暇食者啖之最宜亦不可過飽若初食不節以致傷脾壞腹非衛生之道也毛長黑腹者曰骨䍽有角者曰羖羊味不佳不宜大(過)以五十斤及尾大者為佳　又山羊肉細而香綿羊肉臊而粗煮羊肉用胡桃三五枚鑽眼或磕碎投鍋中煮四五滾取出再照式再放或入普兒濃茶一碗或生羊用水多浸均可去羶氣老羊入灶屋瓦片及二桑葉同煮易爛

風螫羊　臘月取肥羊去毛臟風干冷水泡軟風燉皆可

白煮羊肉　白水沸過再煮候冷劖片蘸椒塩或甜醬油煮
有二法熱湯一氣煮熟者肉爛而香冷湯則時燒時息恐
肉生而斤兩重也　又整方羊肉煮熟切塊湯清而油不
走若入磁少許更不臓口

老汁煮羊肉　切塊油煠入老汁煮香而有味

爊羊肉　大尾羊肉入湯一滾即將肉切大塊不用原湯更
入河水煮爛加花椒塩白爊　又加醬油紅煨　又配黄
芽菜爊　又配紅蘿卜塊爊　又配冬笋爊

紅煨羊肉　與紅煨猪肉同　又取熟羊肉切小塊如骰子
大鴉湯煨加笋丁蕈丁山藥丁同煨　又切大塊水酒各
半共入罈先用礱糠火煨熟再加作料絶無羶氣　又羊
肉與鯉魚塊同煨　又火腿片煨羊肉塊加冬笋　又紅
湯羊肉片襯去皮蘿卜條再煨

栗丁煨羊肉羹　羊肉切丁配甜栗丁加塩酒羌汁豆粉羊
湯煨作羹

煠羊肉圓　加作料剁圓油煠

京毬　荸薺片炒羊肉圓

黄芪煨羊肉　每斤用芪黄一錢布包入罐煨最益人以黄芪補
氣羊肉補形故也

小炒羊肉　取精肉去净筋膜切細條一鍋只炒一斤肥猪
膘亦照羊肉切細絲臨炒酒醬塩蒜絲俱肴備燒紅鍋先
用脂油熬滾放羊䐁炒即入猪膘下作料名十八鏟多炒
即老韌無味　又精羊肉切細絲每斤用醬五錢椒末一
錢將肉拌匀鍋內先下香油滾開慢火炒熟又下笋韭蒜

羌絲之類臨好加酒醋少許　炒猪肉同

金絲　羊肉切臊配梨片炒

炒羊肉絲　與炒猪肉同可以用縴愈細愈佳北人炒法南人不能如其脆

凍羊肉　熟羊肉精脆者皆撕碎入魚肚胡桃仁醬油熬凍成方盒壓寔切片煮時撇去浮油

炙羊肉片　生羊肉切片炭火上用鐵綑炙不時蘸塩水醬油俟反正俱熟乘熱用

火燒羊肉　帶骨一塊叉向炭火上燒炙焦用塩水醬油及正炙熟油而不膩且脆

燒剝皮羊肉　西北諸路之剝皮羊肉切塊油煠加醬油甜醬燒

紅燒羊肉　肥羊肉切大塊配栗肉或芋子紅燒　羊肘同

叉燒全錢肉　肉切如金錢大叉燒之　又切大塊重二三斤者叉火上燒之

叉燒羅疊肉　取精相間肉叉燒　又切大塊錫燒羊肉

又鴉冠油裹羊肉燒　又燒葱椒肉　又燒哈兒巴　又燒椒塩肉　又燒熏扎肉

油煠羊肉　羊肉臕肉五斤入湯一滚取起切長方塊油煠焦加黄酒一碗醬油一杯葱羌汁煮半炷香熟用

鐔羊肉　羊肉煮熟細切茴香作料一層肉一層料裝坛捺寔箬葉扎口臨用入滚水再煮

烝羊　肥羊切大塊椒塩遍擦抖淨用桑葉包裹再用搥軟稻草扎緊烝

羊脯　取精多肥少者加醬油酒娘拌糖茴香慢火燒收湯

糟羊肉　煮熟切塊布包入糟坛數日香味皆到

羊肉膏　方錫鏇深二寸許將煮爛羊肉松仁栗肉錫鏇按寔一二日後成膏切片用

風羊　切條風干塩水煮軟然後下酒整羊肉同

膘脡肉　羊肉三斤猪肉一斤同煮令熟切絲細加羌五片橘皮二斤鴙蛋十枚打碎醬油五合生羊肉一斤剉碎合熟肉和香料醬油蒸熟切片

酒煮羊肉　肥嫩羊肉三斤切大塊將水燒滚一焯洗淨另用水一斤塩八錢清醬一盅花椒三分葱頭七個酒二斤慢火煮熟凡雜色羊肉入松子仁則無毒

羊頭

煮羊頭　羊頭毛要去淨如去不淨用火燒之洗淨切開煮爛去骨口内有毛俱要去淨眼睛切成三塊去黑皮眼珠不用切成碎丁取老肥母鴙湯煮之内加香蕈笋丁甜酒娘四両醬油一杯如用辣入小胡椒十二顆葱花十二段如用酸加好米醋一杯

燒羊頭　切片加栗肉冬笋甜醬酒紅燒

羊腦

寓羊　蒜絲炒羊腦

煨羊腦　取羊腦煮熟加火腿笋片醬油豆煨爛又取羊腦作襯菜　又肉圓火腿海參燜煨

羊眼

明珠　黄芽菜心炒羊眼去明珠不用

羊舌

盐水羊舌　熟羊肉切條拌盐水蒜花

窩舌　葱炒羊舌

羊舌唇

口唇　黄芽葱炒

羊耳

京扇　烹炒羊耳边

京耳　蒜絲炒耳根

耳脆　醋烹耳後脆膏

羊喉

喉羅脆　配黎片炒

羊肚

拌羊肚　熟肚切細絲配熟笋絲或韭菜芥末胡椒拌辣多

為炒少加葱蒜汁　又熟肚絲拌蒜花甜醬油

爆羊肚　生肚切骨牌塊滚水略煠入鍋熟油鍋連翻數次

澄去油加豆粉葱段蒜片醬油

炒羊肚　羊肚切小片入雞油醬油酒姜葱花炒　又切條

入滾水上一煠即起用布揩干用熟油炒微黃加酒醬油
蒜葱炒
膾銀絲　熟羊肚切絲即用羊湯血膾加笋衣碎腐皮醬油
醋
洋粉白湯羊肚絲　熟羊肚切絲洋粉（即素燕窩）發出切段入羊
湯姜汁塩酒笋絲火腿絲作湯
散袋　肚内裝入各樣襍煮熟切片加葱片炒
京肚　蒜花烹羊肚（肉）少入醋葱椒
熱切羊肚　羊肚治淨酒塩煮熟熱切
羊肚湯　切細長絲加胡椒末醬油青蒜絲脂油豆粉作湯
煨羊肚　生肚洗淨沙入滾水同笋塩水白酒姜汁煨加蔴
油

燒肚絲　生肚去沙切絲蔴油炒加笋衣絲莧兒菜絲醬油
酒姜汁糖豆粉燒
羊肚包　熟雜碎與肉俱切絲用五香拌匀裝肚扎口懸當
風處作遠行路菜
羊肚羹　将羊肚洗淨煮爛用本湯煨之加胡椒醋俱可

羊肝
悶羊肚(肝)絲　羊肚(肝)切絲脂油炒入葱絲笋絲醬油悶
拌羊肝　生羊肝切片拌芥辣醬油
網油羊肝　切片用網油捲作條烝熟切塊
炒肝花　配蒜絲炒
鷄冠肝　冠油配燒羊肝

羊腰

羊腰　整個煮熟对開用

叉燒菊花腰

羊肺

寶盖　栗片炒肺盖

炒心肺　肺心俱切絲蒜炒

煨青肺　羊肺切塊清煨

羊腸

炒白腸　腸内灌鷄蛋清切片配海蜇頭片炒

血腸　灌血煮熟切片配着芋片炒

小腸　配菜心炒

花腸　火腿刀花配去皮胡桃仁炒

走油青菜　蛋清内入生青菜汁則色青灌腸内煮熟切段炒

走油黄腸　灌入蛋黄炒

油腸　灌入羊油煨

羊蹄

煨羊蹄　熟羊蹄去骨入鴨湯笋片白酒塩葱煨　又照煨

猪蹄法分紅白二色大抵用清醬者紅用塩者白山藥配

之宜

紅羊枝杖　蹄上截一半浔四塊去骨切片煨亦可糟

風羊腿　羊腿於冬至後炒塩淡醃懸風炉或灶前近烟處

歲盡時煮絕無羶味

京羊筒　配木耳絲炒

煨羊蹄　加鹿筋作料煨

羊尾

羊尾　烝爛透冷切片蘸洋糖　又拖麪油煠蘸鹽

夾肝尾　尾與肝同煮酥切片蘸椒鹽味同鹿尾

金錢尾　切段配胡羅卜切片如金錢式加作料煨

達帍刺　羊尾去皮切塊加作料煨

羊筋

京羊脊筋　胡羅卜切如錢式配炒

燒羊筋　配石耳作料燒

羊乳

羊乳　半瓶攙水半鍾入白麪三撮濾過下鍋微火熬待滚隨下洋糖後用緊將本爬打熟透再濾過入壺用牛乳同

羊油

羊油　一呼羊脂　又名羊酥

羊油豆　乾麪入椒鹽末作小方塊用羊油煠取起冷定其色潔白

羊脂餅　取生脂切碎和麪作方塊烙如冬日餅冷定用銅火炉烘熱油味四溢

燒羊䐶蘸椒鹽椒末　煨羊䐶　花䐶切塊配笋絲腐皮絲醬油酒胡椒末鮮汁煨

羊血

羊血羹　腐皮笋衣胡椒末豆粉豆腐絲血絲醋醬油原汁作羹

血塗糊　加肥雞汁豆粉燉用

全羊法有七十二種可用者不過十八九而已此屠龍之技家廚難學

羊襍

煨羊襍　大小腸心肝肺一滾即起切片（入河水煨少加鹽姜葱汁）

燒羊襍　羊尾羊酥（即羊肉）同肚肝肺唇腰舌用大栗肉醬油酒姜絲燒　炒亦可

拌酸　羊襍波菜絲蛋皮加作料拌